



TANIQUERC

Tannino enologico di quercia francese



→ DESCRIZIONE TECNICA

Taniquerc conferisce colore, struttura e gusto classico, propri dei vini conservati a lungo in botti di legno di quercia. Prolunga la persistenza aromatica ed il retrogusto dei vini che risultano corti al gusto. **Taniquerc** accelera i tempi di maturazione ed invecchiamento dei vini conservati in barriques con conseguente diminuzione dei costi di stoccaggio. Consente di prolungare la vita delle barriques. L'abbreviazione dei tempi di contatto col legno, riduce drasticamente le perdite di vino per evaporazione, facendo diminuire i costi di investimento, grazie ad una ottimale rotazione delle scorte e ad un miglior utilizzo delle botti.

Grazie al sistema di estrazione selettiva, **Taniquerc** non cede sostanze indesiderate (quali polifenoli ossidabili, tannini grossolani amari, ecc.). Per questo consente di sviluppare aromi e sapori più fini rispetto all'uso di polvere di legno, dei chips e listelli di legno. L'utilizzo di **Taniquerc** negli aceti, soprattutto di quelli balsamici, migliora notevolmente il gusto, conferendo caratteristiche simili all'invecchiamento naturale.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico.

→ DOSI D'IMPIEGO

10-40 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o vino ed aggiungerlo alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 5.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 15.

